Arbeitskreis Stuttgarter Jugenrat / Projektgruppe Schulessen
Entwurf eines Antrags zur Verbesserung des Mensaessens an den Stuttgarter Schulen

1. Menschliche und jugendliche Anliegen beim Schulessen
    a. Umweltschutz
    b. Tierschutz
    c. Soziale Ausgewogenheit
    d. Ausgewogene Ernährung
2. Status Quo in den Stuttgarter Schulen
3. Forderungen
4. Aufwand

1. Menschliche und jugendliche Anliegen beim Schulessen

Die Herstellung jeglichen Essens hat heutzutage durch den massenhaften Anbau von Lebensmitteln und die massenhafte Tierzucht direkte Auswirkungen auf die natürlichen Lebensgrundlagen des Menschen und die Tiere. Dazu sagt Artikel 20a des Grundgesetzes:

> *Der Staat schützt auch in Verantwortung für die künftigen Generationen die natürlichen Lebensgrundlagen und die Tiere im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung.*

Der AKJ sieht in der Wortwahl “durch die vollziehende Gewalt” auch die Stadtverwaltungen angesprochen. Die Begründung zur Einführung des Artikels erläutert die Formulierung folgendermaßen: “Der Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen wird durch die vorgeschlagene Fassung dem Staat zugewiesen. Sie enthält einen an die Gesetzgebung gerichteten Gestaltungsauftrag. Zugleich umreißt die Fassung die Mitverantwortung der Rechtsprechung und der Verwaltung für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen.”[1]
Durch die Worte “in Verantwortung für die künftigen Generationen” wird auch direkt im Verfassungstext schon klar, dass das Thema Nachhaltigkeit von besonderer Wichtigkeit für die nachfolgenden Generationen von Bürgern ist, die heute noch ungeboren, Kinder oder Jugendliche sind. Dadurch ist das Thema Nachhaltigkeit, auch beim Schulessen, automatisch ein Interesse der Jugend und deren Vertretung, des AKJ.

a. Umweltschutz

In ihrem Bericht *“Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production”* hat die Umweltbehörde der Vereinten Nationen UNEP 2010 festgestellt, dass Umweltprobleme, vor allem der Klimawandel, aber auch Bodenerosion, der Rückgang der Wälder, und die Überfischung der Meere wesentlich durch die massenhafte Produktion von Tierprodukten mitverursacht werden: *“Tierprodukte, sowohl Fleisch als auch Milchprodukte, verbrauchen im Allgemeinen mehr Ressourcen und verursachen höhere Emissionen als vegetarische Alternativen. [...] Tierprodukte haben große Auswirkungen, weil mehr als die Hälfte des weltweiten Getreideanbaus an Tiere und nicht an Menschen verfüttert wird. [...] Es ist zu erwarten, dass sich die Auswirkungen der Landwirtschaft wegen des Bevölkerungswachstums wesentlich erhöhen werden. Anders als bei fossiler Energie sind Alternativen schwer zu finden: Menschen müssen essen. Eine wesentliche Veringerung der Auswirkungen wäre nur durch eine weltweite Veränderung der Ernährung möglich, weg von Tierprodukten.”*[2]

Die Stadtverwaltung hat bereits berichtet:
“Für die Umwelt hat der Konsum von pflanzlichen Lebensmitteln im Verhältnis zum Fleischkonsum eine positive Bilanz. Für die Produktion von einem Kilo Fleisch benötigt es eine Landfläche von 323 m², ein Kilo Gemüse und Kartoffeln hingegen braucht lediglich 6 m² Fläche. Auf einer Fläche, auf der 50 kg Rindfleisch erzeugt werden, können 6000 Kilogramm Karotten und 4000 Kilogramm Äpfel herangezogen werden. Auch die Herstellung von Tierfutter steht in einem negativen Verhältnis. Wo auf einer Fläche von 230 000 km² Heu produziert wird, werden für pflanzliche Nahrungsmittel nur 16 000 km² benötigt. Das entspricht einem Verhältnis von 1:14. Die landwirtschaftliche Tierhaltung fördert die Vernichtung von Regenwald. Dieser wird für die Bereitstellung von Weideland und den Futtermittelanbau gerodet.
Ammoniak aus Jauche und Mist als atmosphärischer Eintrag führt zu einer weiteren Übersäuerung der Böden und begünstigt damit Waldsterben.
Auch unsere Gewässer werden durch die Herstellung von Fleisch zerstört: Durch Überdüngung wird das Algenwachstum gefördert, Flüsse, Seen und Meeresabschnitte „sterben“ ab.
Ein hoher Anteil der weltweiten Treibhausgasemissionen stammt aus der Produktion tierischer Lebensmittel. So verursacht die Herstellung eines Kilogramms Rindfleisch rund 13 Kilogramm Kohlenstoffdioxid (CO2-Äquivalente). Hinsichtlich des damit einhergehenden Klimawandels kommt also diesem Bereich eine höhere Bedeutung zu als dem gesamten weltweiten Straßen- und Transportverkehr.”[3]
Auch Verbindungen zur Ernährung wurden bereits erkannt:
“Der globale Klimawandel schreitet weiter voran. In den Städten bieten sich erhebliche Möglichkeiten und Potentiale für eine Verringerung von Kohlendioxid (CO_2) und anderen Treibhausgasemissionen. Die Verwaltung hält es für angebracht, anknüpfend an die bisherigen Bemühungen im Rahmen des Klimaschutzkonzeptes KLIKS, eine langfristige Klimaschutzstrategie 2050 zu entwickeln (GRDrs 632/2011). [...] Der große Bereich nicht-energetischer Emissionen (Verbrauchsgüter, Ernährung) muss zukünftig ebenfalls stärker in den Fokus rücken.”[4]

b. Tierschutz

In der Begründung zur Aufnahme des Tierschutzes als Staatsziel in Artikel 20a des Grundgesetzes hat der Bundestag formuliert: *“Die Leidens- und Empfindungsfähigkeit insbesondere von höher entwickelten Tieren erfordert ein ethisches Mindestmaß für das menschliche Verhalten. Daraus folgt die Verpflichtung, Tiere in ihrer Mitgeschöpflichkeit zu achten und ihnen vermeidbare Leiden zu ersparen.”*[5]
In der derzeitigen Massentierhaltung werden die Tiere nach Ansicht des AKJ nicht ausreichend vor Leiden geschützt. Das Leiden ist jedoch insofern vermeidbar, als eine bessere Alternative - sowohl zum Umwelt- als auch zum Tierschutz - zur Verfügung steht: Biologisch hergestellte Nahrungsmittel, die die Bio-Zertifizierung der EU bzw. bei Fischen und Meerestieren das allgemein anerkannte Marine-Stewardship-Council-Siegel für nachhaltige Fischerei tragen. Dadurch ergeben sich zwar höhere Preise für fleisch- und fischhaltiges Essen für die Schüler, die Schüler werden dafür aber nicht an übermäßig billige Fleischpreise gewöhnt, konsumieren bewusster und tragen weniger durch unbedachtes Konsumverhalten zu ethischen und ökologischen Konsequenzen bei, die sie eigentlich ablehnen.

c. Soziale Ausgewogenheit

Für den AKJ als Vertretung aller Jugendlichen ist die gesellschaftliche Teilhabe aller Jugendlichen, auch beim Mensaessen, wichtig. Er befürwortet die Möglichkeit, dass Kinder, die in finanziell schwachen Familien aufwachsen, mit der Bonuscard Mensaessen für einen Euro erhalten.

d. Ausgewogene Ernährung

Die Stadtverwaltung berichtet:
"Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, in den KiTas zweimal pro Woche Fleisch, einmal Seefisch und zweimal ein vegetarisches Gericht anzubieten. Bereits seit dem Jahr 2000 werden in allen städtischen Tageseinrichtungen für Kinder diese Empfehlungen umgesetzt. Die vegetarischen Gerichte sind abwechslungsreich und vollwertig zusammengestellt, also immer mit Salat und/oder Gemüse. Als Komponenten kommen Aufläufe, Vollkornbratlinge, Soja-Produkte sowie Kartoffeln, Reis und Pasta mit unterschiedlichen Soßen zum Einsatz."[3]
Diese Empfehlung gilt nicht nur für Kitas, sondern auch für Schulen.[6]

3. Status Quo an den Stuttgarter Schulen

"Auch die Verwaltung beobachtet den starken gesellschaftlichen Trend zu einem Mittagstisch in der Schule, nicht zuletzt auch durch den Ausbau der Ganztagesgrundschulen.", formulierte der erste Bürgermeister Michael Föll.[7] Diesen gesellschaftlichen Trend gilt es laut dem AKJ in ökologisch und sozial nachhaltige Bahnen zu lenken.
Der AKJ hat von Juli bis Oktober 2016 online und per Brief vornehmlich an den Schulen seiner Mitglieder Daten zum Schulessen erhoben. Das zugrundeliegende Schreiben und der Fragebogen sind unter tiny.cc/schulessen einzusehen.
Bisher haben sich 5 Schulen zurückgemeldet (Stand 25. August 2016).
4 Schulen mit Mensa haben sich zurückgemeldet. An drei Schulen gebe es laut eigener Aussage durchschnittlich einen fleischlosen Tag pro Woche. An 3 Schulen erfülle das Essen zumindest teilweise das Kriterium der Saisonalität, an 2 das der Regionalität, an 1 das des fairen Handels, an 1 das der Bio-Zertifizierung von Lebensmitteln, an 1 das der MSC-Zertifizierung bei Meerestieren.
2 Schulen gaben an, dass etwa 40% des verkauften Essens vegetarisch sei.
An allen Schulen seien fleischloses und fleischhaltiges Essen bezüglich Verfügbarkeit, Preis und Marketing gleichgestellt.
Die Stadtverwaltung hat vegetarische Tage für Schulen bereits in Betracht gezogen, aber bisher nicht umgesetzt: "*Die Schulen werden, wenn sie nicht zu Selbstversorgern gehören, von Caterern versorgt. Inwieweit sich die Schulen am VeggiDay beteiligen können, ist noch zu klären."*[3]

4. Forderungen

Weil er eine Einflussnahme auf das Essensangebot an Mensen für unausweichlich hält, um positiven Einfluss auf die Bedingungen und Konsequenzen der Nahrungsherstellung zu nehmen und um eine gesündere Ernährung anzuregen,
möchte der AKJ, dass die Stuttgarter Jugendlichen mit gutem Vorbild vorangehen und
bittet deshalb die zuständigen Stellen der Verwaltung, die Einführung von Regelungen für die Schulen zu prüfen,

1. dass möglichst ab dem nächsten Schuljahr entsprechend der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) das Angebot fleischhaltiger Gerichte auf höchstens zwei von fünf Tagen, an denen Essen angeboten wird, beschränkt wird;
2. dass zur Auswahl eine vegane Alternative angeboten wird;
3. dass bis 2020 schrittweise alle angebotenen Tierprodukte auf biologische Herstellung und alle angebotenen Fischprodukte auf Herstellung mit MSC-Zertifizierung umgestellt werden;
4. dass ab dem übernächsten Schuljahr alle aus Entwicklungsländern stammenden Zutaten mit dem FairTrade-Siegel oder vergleichbaren Zertifikaten versehen sein müssen;
5. dass ein erhöhter Fokus auf Regionalität und Saisonalität gerichtet wird;
6. dass die Schulen jährlich in Elternbriefen und ständig per Aushang in den Mensen über das Angebot der Bonuscard informieren.

5. Aufwand

Durch vegetarische Tage und einen Fokus auf Saisonalität und Regionalität entstehen keine Kosten, sondern sie sinken sogar eher, da diese Produkte eine weniger aufwändige Herstellung und weniger Transport und Lagerung beanspruchen. Der Aufwand ist gering; vegetarisches Essen ist bereits im Sortiment aller wichtigen Lieferanten, saisonales und regionales Essen steht bereits begrenzt zur Auswahl.
Durch mehr Information über die Bonuscard könnten diese mehr Schülerinnen in Anspruch nehmen. Die Absicht der Bonuscard zielt aber genau darauf ab, dass alle bedürftigen Personen das Angebot in Anspruch nehmen können. Die Information über die Bonuscard lässt sich leicht in regelmäßig erscheinende Elternbriefe und Aushänge einfügen.
Die Umstellung auf biologische und MSC-Zertifierung kann zu Mehrkosten beim Mensaessen führen. Um diese zu beschränken, wird hier nur eine Zertifizierung von Tier- und Fischprodukten vorgeschlagen, weil diese aus Tier- und Umweltschutzgründen dringender ist als bspw. bei Gemüse.
An Familien mit ausreichendem Einkommen wird dieser Preis weitergegeben. Dadurch entsteht ein Bewusstsein für einen angemessenen Preis für gute Lebensmittel.
Für Familien mit nicht ausreichendem Einkommen übernimmt die Stadt die Kosten über die Bonuscard. Sowohl die Kosten für ein einzelnes Essen, als auch die Anzahl der Bonuscard-Benutzer könnte dadurch steigen. Die Kosten sind schwer einzuschätzen; bisher gibt es nur Berichte von einer plötzlichen Umstellung auf komplett biologisches Essen. Die Kombination mit vegetarischen Tagen sorgt aber wiederum für eine Abschwächung der Mehrkosten.

Quellenverzeichnis

1. Bundestags-Drucksache 12/6633, Einführung des Artikels 20a, http://dipbt.bundestag.de/doc/btd/12/066/1206633.pdf
2. “Animal products, both meat and dairy, in general require more resources and cause higher emissions than plant-based Alternatives. [...] Animal products are important because more than half of the world’s crops are used to feed animals, not people. [...] Impacts from agriculture are expected to increase substantially due to population growth increasing consumption of animal products. Unlike fossil fuels, it is difficult to look for alternatives: people have to eat. A substantial reduction of impacts would only be possible with a substantial worldwide diet change, away from animal products.” UNEP, (2010) Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production: Priority Products and Materials , A Report of the Working Group on the Environmental Impacts of Products and Materials to the International Panel for Sustainable Resource Management. Hertwich, E., van der Voet, E., Suh, S., Tukker, A., Huijbregts M., Kazmierczyk, P., Lenzen, M., McNeely, J., Moriguchi, Y. http://www.unep.org/resourcepanel/Portals/24102/PDFs/PriorityProductsAndMaterials_Report.pdf, S. 80-82
3. OB Dr. Wolfgang Schuster, Stellungnahme OB1501-07, http://www.domino1.stuttgart.de/web/ksd/ksdRedSystem.nsf/0/BF10AC544C1AAC99C1257837004D05BC
4. Matthias Hahn, Stellungnahme GRDrs 944/2011, http://www.domino1.stuttgart.de/web/ksd/ksdRedSystem.nsf/0/86C4B1CBA3EAB884C125796800633896
5. Drucksache17/9783, http://dipbt.bundestag.de/dip21/btd/17/097/1709783.pdf
6. Deutsche Gesellschaft fürErnährung, Checkliste Schulverpflegung, http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html
7. Michael Föll, Stellungnahme GRDrs 101/2016